RECETA

Hotcakes con fruta y nata

Fácil | 20 min

INGREDIENTES

2 tazas de harina de trigo integral

2 huevos

1 ½ tazas de leche

3 cucharaditas de polvo de hornear

3 cucharadas de azúcar

Pizca de sal

Fresas y arándanos (15g por porción de cada uno)

1 taza de 36% crema de nata

Nutella® (15 g por porción)

Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PREPARACIÓN

1. Batir los huevos, agregar leche y mezclar con un batidor de cocina. Agregar harina de trigo integral, polvo de hornear, azúcar y sal. Mezclar con batidor hasta formar una masa homogénea.
2. En un sartén antiadherente caliente, verter con un cucharon la masa y cocinarlos hasta que comiencen a aparecer pequeñas burbujas; el hotcake debe de tener un diámetro de 10 cm para que se pueda doblar a la mitad. Voltear el hotcake y cocinar el otro lado hasta que este ligeramente dorado.
3. Batir la nata hasta que este rígida. Para este proceso es necesario que la crema este fría.
4. Colocar aproximadamente una cucharada de crema batida en cada hotcake y cubrir con fresas y arándanos solo en una mitad. Doblar el hotcake a la mitad. Decorar con una manga de confitería con Nutella® en la parte superior.

¡Recuerda compartirlo!

Postea la foto de tu creación con los hashtags #worldnutelladay y #nutellarecipe y disfruta esta deliciosa receta con tus seres queridos.